



FICHAS TÉCNICAS



TERRAS DO MINHO

Vinho Verde D.O.C. / Branco 2019



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Loureiro, Trajadura y Arinto

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 10,5% vol. / Acidez fija: 5,8 g/l / Azúcar Residual: 4,8 g/l

CARACTERÍSTICAS

Limpio, color paja con matices verdosos. Aroma afrutado y floral, notas de manzana verde y laurel. Paladar seco afrutado, muy fresco, de aguja fina, persistente y muy buena acidez.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros. Servir muy frío.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2012 - Mejores Rías Baixas & Vinho Verde - 90 Puntos / Best Buy
- REVISTA DE VINHOS 2012 - Mejores del Año / Buena Compra
- MUNDUS VINI 2013 - Medalla de Oro
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2018 - 86 Puntos
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2019 - 91 Puntos / Best Buy
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2020 - 87 Puntos / Best Buy

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



QUINTA DA LIXA

Escolha

Vinho Verde D.O.C. / Branco 2019

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Alvarinho, Loureiro y Trajadura

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 12% vol. / Acidez fija: 5,2 g/l / Azúcar Residual: 3 g/l

CARACTERÍSTICAS

Color paja con matices verdosos y dorados. Aroma floral y fresco, presenta notas de frutos tropicales, durazno y pera. Paladar seco, afrutado, de aguja fina y discreta, elegante y persistente.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros. Servir muy frío.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- CONCURSO VINHO VERDE CVRVV 2011 PORTUGAL - Best Of Vinho Verde / Mejor Vinho Verde
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2013 - Medalla de Oro
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2014 - Medalla de Oro
- CONCURSO VINHO VERDE CVRVV 2014 PORTUGAL - Medalla de Oro
- WINES OF PORTUGAL CHALLENGE 2014 - Medalla de Oro
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2017 - 88 Puntos
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2018 - 87 Puntos
- WINE SPECTATOR 2018 - 87 Puntos
- SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS 2019 - Medalla de Oro
- CONCURSO UVA DE OURO PORTUGAL 2019 - Medalla de Oro
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2020 - 92 Puntos / Best Buy

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



AROMAS DAS CASTAS

Grande Escolha

Vinho Verde D.O.C. / Branco 2019

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Alvarinho y Loureiro

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 12,5% vol. / Acidez fija: 5,2 g/l / Azúcar Residual: 3 g/l

CARACTERÍSTICAS

Color paja con matices verdosos y dorados. Aroma afrutado, presenta notas de melocotón, azahar y pera. Paladar seco afrutado, elegante, persistente y acidez bien integrada.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, comidas asiáticas, pastas y arroces a base de carnes blancas. Servir muy frío.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- CONCURSO VINHOS VERDES CVRVV 2013 PORTUGAL - Best Of Vinho Verde / Mejor Vinho Verde
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2014 - 50 Best Portuguese Wines
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2014 - Medalla de Oro
- CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL 2015 - Medalla de Oro
- MUNDUS VINI 2016 SPRING TASTING - Medalla de Plata
- MASTER SOMMELIERS 2016 USA - 50 Great Portuguese Wines
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2016 - Medalla de Plata
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2017 - 92 Puntos
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2018 - 88 Puntos

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal.mx)



ALVARINHO POUCO COMUM

IG Minho / Blanco 2019



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

IG Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Alvarinho

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 13% vol. / Acidez fija: 5,8 g/l / Azúcar Residual: 3 g/l

CARACTERÍSTICAS

Color paja con matices dorados. Aroma afrutado y floral, notas de frutos tropicales, pera y durazno. Paladar seco afrutado, elegante, persistente y acidez bien integrada con el fruto.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, comidas asiáticas, pastas y arroces a base de carnes blancas. Servir frío.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2011 - Medalla de Oro
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2012 - Medalla de Oro
- CONCURSO VINHOS VERDES CVRVV 2013 PORTUGAL - Medalla de Oro
- CONCURSO UVA DE OURO PORTUGAL 2014 - Medalla de Oro
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2015 - Medalla de Oro
- CONCURSO UVA DE OURO PORTUGAL 2017 – Mejor de la Región
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2017 - 86 Puntos
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2018 - 89 Puntos
- CONCURSO UVA DE OURO PORTUGAL 2019 - Medalla de Plata
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2019 - Medalla de Oro
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2020 - 90 Puntos / Best Buy

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal.mx)



QUINTA DA LIXA ESPADEIRO

Escolha

Vinho Verde D.O.C. / Rosado 2019

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Espadeiro

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 11,5% vol. / Acidez fija: 6,8 g/l / Azúcar Residual: 4,6 g/l

CARACTERÍSTICAS

Color rosado con destellos naranja. Aroma afrutado y floral, notas minerales, frambuesa y fresas silvestres. Paladar seco afrutado, elegante, persistente y acidez bien integrada. Servir muy frío.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, pastas y arroces de picores ligeros.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



MUXAGATA

Douro D.O.C. / Tinto 2018

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Douro D.O.C. / Muxagata - Vila Nova de Foz Coa

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca y Tinta Roriz

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 13% vol.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barricas de roble francés y americano.

CARACTERÍSTICAS

El vino Muxagata proviene de la Denominación de Origen más antigua del mundo. Elaborado con las mejores castas del Douro, cuyo suelo está compuesto por esquisto. Color rubí, aromas primarios frescos y elegantes, notas a frutos rojos. En boca es frutal, presenta bastante cuerpo, buen equilibrio, taninos redondos y acidez equilibrada. Servir a 16°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas, pizzas y quesos suaves.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- VIVINO Calificación: 4.2 de 5 - Entre el 3% superior de todos los vinos del mundo

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)

BARAO DE FIGUEIRA

Reserva

Beira Interior D.O.C. / Tinto 2017



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Beira-Interior D.O.C.

PRODUCTOR

Quinta do Cardo

UVAS

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 14% vol.

ENVEJECIMIENTO

9 meses en barricas de roble francés

CARACTERÍSTICAS

Color rubí profundo, aromas a frutos del bosque y frutos rojos, en especial a cerezas maduras. En boca es frutal, notas elegantes de resina balsámica, presenta bastante cuerpo, taninos redondos, bien estructurado y acidez agradable. Servir a 16°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, quesos, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas.

ENÓLOGO

Luis Leocádio

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2015 - 86 Puntos y "Best Buy"
- GRANDES ESCOLHAS 2017 PORTUGAL - Buena Selección

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal.mx)



PORTAS DA HERDADE

Alicante Bouschet

IG Alentejano / Tinto 2018

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

IG Alentejano / Alentejo (Borba)

PRODUCTOR

Herdade da Farizoa

UVAS

Alicante Bouschet

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 15% vol.

ENVEJECIMIENTO

9 meses en barricas de roble francés

CARACTERÍSTICAS

Color violeta de concentración elevada, aroma intenso y complejo a frutos negros y rojos. Notas elegantes de especias y café proporcionadas por la barrica de roble. En boca es fresco y equilibrado, presenta mucho cuerpo y taninos firmes, pero sedosos. Final largo de gran persistencia aromática. Servir a 15°.

ENÓLOGO

Joaquim Mendes

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE - 89 Puntos
- MUNDUS VINI 2020 SPRING TASTING - Medalla de Oro

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com **Contacto:** vinos@interportdemexico.com

Instagram y Twitter: @vinosdeportugal **Facebook:** vinosdeportugal.mx



FARIZOA

Reserva

IG Alentejano / Tinto 2018

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

IG Alentejano / Alentejo (Borba)

PRODUCTOR

Herdade da Farizoa

UVAS

Syrah, Trincadeira, Alicante Bouschet

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 14,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés

CARACTERÍSTICAS

Color violeta de concentración elevada, aromas intensos a frutos rojos maduros. Notas elegantes de especias y de vainilla proporcionadas por la barrica de roble. En boca es frutal, presenta mucho cuerpo, taninos redondos, bien estructurado y final largo. Servir a 16°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, aves, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas.

ENÓLOGO

Joaquim Mendes

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- ROBERT PARKER WINE ADVOCATE - 88 Puntos

Importado y Representado en México por InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal.mx)